

<モダンバスク料理>

ピレネー山脈やビスケー湾といった、山と海の幸が豊富なスペイン・バスク地方の料理をテーマにしております。兵庫の六甲山と瀬戸内海というバスク地方に類似した地形をリンクさせ、スペインで知られるヌエバ（新しい）コシーナ（料理）という要素を加えました。近隣地域の特産品を生かし新しい調理法を取り入れた、山と海が一度に味わえる独創的な料理を提供いたします。



SPECIAL COURSE 6,000yen

RESTAURANT GRILL TABLE with SKY BAR
の魅力を凝縮したスペシャルコース。ダイニング押しメニューを凝縮しました。まずはこちらのコースをぜひお試しください。

TAPAS スペインの旅するタパス （5品）

APPETIZER 天使の髭を纏った魚介のムース
海老のパウダー仕立て

SOUP 季節の冷たいガスパチョ

FISH MAIN ビスケー湾に浮かんだアンコウとツブ貝
春菊のサルサヴェルデ

MEAT MAIN イベリコベジヨータのアサード

RICE MAIN 紅ズワイガニのオジャ

DESSERT First ：初冬のヴェルデコンポート～球体のソースと共に
Second：本山葵×チョコラテ デ フレサのベルチョ

TAPAS

各500yen / おまかせタパス5品盛り合わせ 1,500yen

- ★ トルティージャ
(スペイン風オムレツ)
- ★ イワシのマリネ
- ★ パン コン トマテ
(トマト風味のガーリックトースト)
- ・ カジョス
(スペイン風のもつ煮込み)
- ・ ウエポロト
(フライドポテトと生ハムの半熟卵くずし)
- ・ バスクパテのピンチョス
- ★ 仔羊と九条葱のパートブリック
- ・ モホピコン
(鶏ムネのピリ辛マヨネーズ)
- ・ イカスミのライスコロッケ
- ・ 蛸のガリシア風
- ・ アイオリポテト
(にんにく風味のポテトサラダ)
- ・ 国産鶏のハツのコンフィ
- ・ ポテトのフリトス
- ★ ヒルダ
(アンチョビ・グリーンオリーブ・ギンディージャ)
- ・ 海の幸のエスカベッチェ
(フリットマリネ)
- ・ チャングロー
(バスク風カニの甲羅焼き)
- ・ 近畿野菜のバンデリージャ
(ピクルス)
- ・ 本日のタパス
- ・ エビのプランチャ
- ・ オリーブ盛り合わせ (3種)
- ・ スペイン産チーズ各種
- ・ スペイン産ハモンセラノ
(生ハム)
- ・ スモークナッツ

HYOGO SPECIAL

淡路麺業の生パスタ

兵庫県淡路島で製造されている生パスタ。香川県の影響も大きい淡路島で「うどん」のもちもち感を融合して作られたおいしい生パスタ麺です。さらに山の農作物や畜産物である三田ポーク、瀬戸内海の海産物などバリエーション豊かにアレンジした Grill Table 特製のここでしか堪能できない一品です。

1,100

黒毛和牛or神戸和牛のグリエ ロース 産地特産の調味料で

兵庫県多可郡の足立醸造の醤油で作った特製ガーリック醤油や兵庫県馬山椒、プチプチとした食感が特徴な神戸粒マスタード、瀬戸内プレミアム粒藻塩などお好きな組み合わせで楽しんでいただけます。

5,000 or 11,000

SALAD&SOUP

地産菜園野菜のエンサラータ (地産菜園野菜のサラダ)	800
カルソツツ ロメスコソース	850
近畿野菜のプランチャ アイオリソース (近畿野菜の焼きサラダ仕立て)	850
季節のフルーツのガスパチヨ	850

MAIN DISH

500yenでバケットお付けできます

紀州清流椎茸、ちりめんキャベツ、ツブ貝のアヒージョ	1,080
肩かぶり黒毛和牛のチャコリ煮込み	1,600
旬の鮮魚のプランチャ グリルスタイル	2,500
アンコウとツブ貝 春菊のサルサヴェルデ	2,100
★ 山と海のサルスエラ (近畿野菜と魚介を贅沢に使ったスペイン風ブイヤベース)	1,890
★ イベリコ豚のアサード スモークドーム (イベリコ豚のロースト 瞬間燻製)	1,980
低温調理した鴨ムネ肉 シェリー酒のソース	2,200
★ カルテット ~牛×フォアグラ×トリュフ×オマール~	3,800

RICE DISH

★ 三田ポーク、シーフードのパエジャ or フィデウア (ショートパスタ)	1,800
エスタシオン デ オジャ (季節のおじゃ)	1,600

DESSERT

ソルベータ 1~3種	各300
オクタントバスクチーズ	500
★ チャラパルタ (チョコのカタラーナ 旬のフルーツと共に)	600
パティシエが作るスペイン産チョコのホットチョコレート	600
★ 本山葵×チョコラテ デ フレサ	600
★ 3種の濃厚チーズケーキ	900
デザート盛り合わせをデザートアートで	1,000